

Loup de Mer

Wer einen ganz besonderen Fisch zubereiten und servieren möchte, kann auf den Loup de Mer – auch Wolfsbarsch genannt – zurück greifen. Dieser Fisch zählt unter Kennern zu den Edelfischen, da das weiße Fleisch schön fest und besonders mager ist. Der Loup de Mer verfügt außerdem über einen sehr aromatisch, delikatem Eigengeschmack.

Besonders angenehm beim Essen ist die Tatsache, dass der Fisch relativ wenige Gräten hat und über ein zartes, kleinfaseriges Fleisch verfügt. Der Loup de Mer ist einer der teuersten Fische überhaupt, aber sein Preis hält was er verspricht! Neben dem hochklassigen Fleisch des Wolfsbarschs hängt der hohe Preis dieser Köstlichkeit von der aufwendigen Fangart ab. Der Fang wird in den meisten Fällen mit Langleinen durchgeführt.

Bei der Zubereitung dieses Edelfisches sind viele Möglichkeiten gegeben. Es wird jedoch empfohlen, am besten einen ganzen Fisch zuzubereiten. Am weit verbreitetsten ist die Zubereitung in der Salzkruste, was sehr schmackhaft ist. Für die Zubereitung muss man kein Profikoch sein, da das hochklassige Fleisch schön fest ist und nicht so schnell zerfällt.

Damit die Zubereitung des Loup de Mer auch perfekt gelingt, wird nun die Zutatenliste aufgeführt und das Rezept Schritt für Schritt erläutert.

Die Zutaten richten sich für ein Essen für zwei Personen, können aber natürlich beliebig erweitert werden:

- 1 ungeschuppten Wolfsbarsch, ca. 700 Gramm
- 1 Bund Thymian
- 2 grob gewürfelte Schalotten

- 1 Knoblauchzehe
- eine halbe Zitrone in Scheiben geschnitten
- 600 Gramm grobes Meersalz
- 600 Gramm feines Salz
- 2 Eiweiß

Die Zubereitung des Wolfsbarschs erfolgt folgendermaßen:

Zunächst sollte die Bauchhöhle des Fisches noch einmal gut ausgespült und ausgeputzt werden, damit keine Rückstände der Innereien enthalten sind. Anschließend kann der Loup der Mer gründlich trocken getupft und großzügig gepfeffert werden. Nun können die Zitronenscheiben und auch die Knoblauchzehe halbiert werden – diese werden für die Füllung des Fisches benötigt.

Im nächsten Schritt füllt man den Fisch mit den gewürfelten Schalotten, dem Knoblauch, den halben Zitronenscheiben und dem Thymian, was dem ganzen einen einmaligen Geschmack verleiht.

Nun wird der Fisch von außen mit reichlich Olivenöl eingerieben und beiseite gelegt. Das Meersalz und das feine Salz werden nun in eine Schüssel gegeben und zusammen mit dem Eiweiß vermengt. Diese Masse wird nun auf ein Backblech in einer etwa 1 cm dicken Schicht, der Länge und Breite des Fisches entsprechend, aufgetragen. Der gefüllte und eingeölte Fisch kann nun auf das Backblech in die Masse gelegt werden. Die restliche Salzmasse wird dann auf den Fisch gegeben, so dass der Loup der Mer vollkommen von Salz umhüllt ist.

Die Vorbereitungen des Gerichts ist hiermit abgeschlossen und der Ofen kann nun auf 180 Grad vorgeheizt werden. Der Fisch wird nun in den Ofen gegeben, wobei die Backzeit etwa 45 Minuten beträgt. Nach dieser Zeit sollte der Fisch aus dem Ofen genommen werden und etwa 15 Minuten abkühlen, bzw. ziehen.

Die Salzschrift, die sich um den Fisch herum befindet, kann nun aufgeschnitten werden. Hierzu benutzt man am besten ein Sägemesser. Hat man die Schrift aufgeschnitten, kann der Salzdeckel abgehoben und die Haut des Wolfsbarsch abgelöst werden. Anschließend kann der Fisch filitiert und serviert werden.